Whirlpool®

# FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ

## Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, composez le **1-800-461-5681**, pour installation ou service, le **1-800-807-6777**

ou visitez notre site web à
**www.whirlpool.com/canada**

Table des matières ..... 2

**Modèles GBD277 GBD307**
**GBS277 GBS307**

**8302147**

# TABLE DES MATIÈRES


**SÉCURITÉ DU FOUR ..... 3**
**PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES ..... 5**
**TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE ..... 6**
Affichage ..... 6
Mise en marche/Entrer ..... 6
Arrêt du four supérieur, Arrêt du four inférieur ou Arrêt/Annulation ..... 6
Horloge ..... 6
Signaux sonores ..... 6
Fahrenheit et Celsius ..... 7
Minuterie ..... 7
Verrouillage des commandes ..... 7
Contrôle de température du four ..... 8
**UTILISATION DU FOUR ..... 8**
Papier d'aluminium ..... 8
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson ..... 8
Ustensiles de cuisson ..... 9
Thermomètre à viande ..... 9
Évent du four ..... 9
Cuisson au four et rôtissage ..... 10
Cuisson au gril et cuisson au gril personnalisée ..... 10
Cuisson par convection ..... 12
Cuisson au four et rôtissage par convection ..... 12
Cuisson minutée ..... 13
**ENTRETIEN DU FOUR ..... 14**
Programme d'autonettoyage ..... 14
Nettoyage général ..... 16
Lampes du four ..... 17
Porte du four ..... 17
**DÉPANNAGE ..... 18**
**ASSISTANCE OU SERVICE ..... 19**
**GARANTIE ..... 20**


Whirlpool® Appareils Électroménagers IMAGINEZ

# SÉCURITÉ DU FOUR

**Votre sécurité et celle des autres est très importante.**

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**⚠DANGER** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**⚠AVERTISSEMENT** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

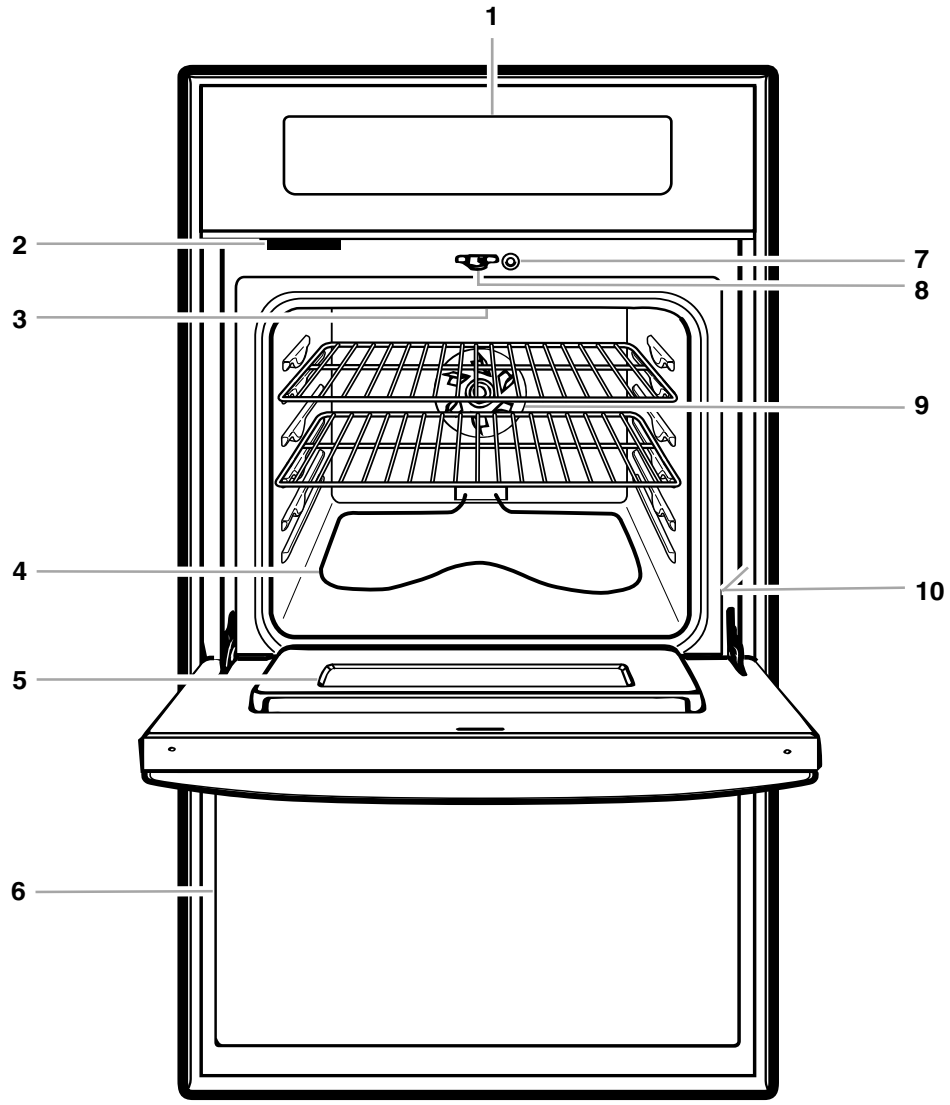
**Fours autonettoyants :**

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. Le four que vous avez acheté peut avoir certaines ou toutes les caractéristiques énumérées. Les emplacements et les apparences des caractéristiques illustrées ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.




1. Tableau de commande électronique
2. Évent du four
3. Élément de cuisson au gril (non illustré)
4. Élément de cuisson au four
5. Hublot de la porte du four
6. Four inférieur
7. Commutateur d'éclairage automatique du four
8. Loquet de verrouillage du four
9. Ventilateur à convection
10. Plaque des numéros de modèle et de série (sur le rail de montage droit)

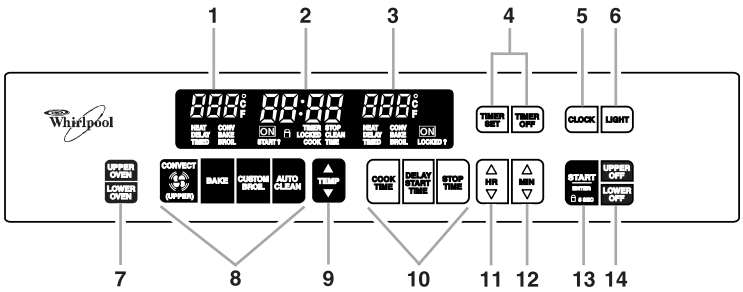
**Pièces et caractéristiques non illustrées**

Lampes du four

Lèchefrite et grille

Grille de rôtissage

# TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE




1. Affichage de la température du four supérieur
2. Affichage électronique
3. Affichage de la température du four inférieur
4. Minuterie
5. Horloge
6. Lampe du four
7. Sélecteur de four
8. Réglages de four
9. Réglage de température
10. Cuisson minutée
11. Heure
12. Minute
13. Mise en marche/entrer [Verrouillage des commandes]
14. Arrêt du four supérieur/Arrêt du four inférieur

## Affichage

Lors du branchement initial de l'appareil, les deux affichages s'allument au complet pendant 5 secondes. Puis, l'heure et "PF" apparaissent sur l'affichage du four électronique.

Si "PF" apparaît de nouveau, c'est qu'il y a eu une panne de courant. Pour régler de nouveau l'horloge, appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur) ou LOWER OFF (arrêt du four inférieur) sur les modèles à double four. Sur les modèles à four simple, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation).

**Affichage électronique**

Lors de l'utilisation des fours, l'affichage indique la température du four. Sur les modèles à double four, cet affichage indique quel four est réglé. Le symbole de cavité gauche représente le four supérieur et le symbole de cavité droite le four inférieur.

Si "Err" apparaît sur l'affichage du four, on a appuyé sur une mauvaise touche. Appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur) ou LOWER OFF (arrêt du four inférieur) et essayer de nouveau. Sur les modèles à four simple, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation).

Lorsque les fours ne sont pas utilisés, cet afficheur montre l'heure du jour.

## Mise en marche/Entrer

La touche START/ENTER met en marche toute fonction du four sauf la minuterie. Si on n'appuie pas sur cette touche en deçà de 5 secondes après avoir appuyé sur une autre touche, "START?" (mise en marche?) apparaît sur l'affichage du four à titre de rappel. Si on n'appuie pas sur cette touche en deçà de 4 minutes après avoir appuyé sur une autre touche, l'affichage du four retourne au mode heure et la fonction programmée est annulée.

## Arrêt du four supérieur, Arrêt du four inférieur ou Arrêt/Annulation

Les touches UPPER OFF, LOWER OFF et OFF/CANCEL arrêtent leurs fonctions de four respectif sauf Clock (horloge), Timer (minuterie) et Control Lock (verrouillage des commandes).

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner même après l'annulation d'une fonction, relativement à la température du four.

## Horloge

Cette horloge indique 12 heures et ne montre pas a.m. ou p.m.

**Réglage :**

Avant le réglage s'assurer que les fours, la minuterie et la cuisson minutée sont à la position arrêt.

1. Appuyer sur CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur les touches fléchées HR ou MIN (haut ou bas) pour régler l'heure.
3. Appuyer sur CLOCK (horloge) ou START/ENTER (mise en marche/entrer).

**Pour effacer l'heure de l'afficheur :** Appuyer sur la touche CLOCK (horloge) pendant 5 secondes. Répéter pour réafficher l'heure sur l'afficheur. Il ne devrait pas être nécessaire de régler l'heure de nouveau.

## Signaux sonores

Les signaux sont sonores et ils indiquent ce qui suit :

**Un seul signal sonore**

- Appui sur une touche correcte
- Four préchauffé
- Fonction entrée

**Trois signaux sonores**

- Appui sur une touche incorrecte

### Quatre signaux sonores

- Fin de programme
- Rappel à intervalles de une minute après les signaux de fin de programme

### Tous les signaux sonores

Tous les signaux sonores ci-dessus sont préréglés pour être activés, mais ils peuvent être désactivés.

**Activation/Désactivation :** Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes et un signal sonore se fera entendre. Sur les fours doubles seulement, “Snd OFF” et “Snd On” resteront affichés. Pour effacer, appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur), LOWER OFF (arrêt du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation).

### Volume des signaux sonores

Le volume est préréglé au niveau élevé, mais peut être changé au niveau bas.

**Changement :** Appuyer pendant 5 secondes sur la touche DELAY START TIME (mise en marche différée). Un signal sonore se fait entendre et “Snd Hi” (son élevé) et “Snd Lo” (son bas) resteront sur l’affichage du four. Pour effacer, appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur), LOWER OFF (arrêt du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation). Répéter pour revenir à “Snd HI” (son élevé).

## SIGNAUX DE RAPPEL

Les signaux de rappel de la minuterie et de la cuisson minutée sont préréglés pour être activés, mais peuvent être désactivés. Les signaux de rappel ne comprennent pas les signaux de fin de programme. Si “All Tones” (tous les signaux) ont été désactivés, les signaux sonores de rappel ne peuvent pas être activés indépendamment.

### Minuterie

**Pour désactiver/activer les signaux sonores :** Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie) jusqu'à l'émission d'un signal sonore. L'afficheur montrera “TIMER” et “NA9 On” ou “TIMER” et “NA9 OFF”. Pour effacer de l'afficheur, appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur), LOWER OFF (arrêt du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation). Répéter pour réactiver.

### Cuisson minutée

**Pour désactiver/activer les signaux sonores :** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) jusqu'à l'émission d'un signal sonore. L'afficheur montrera “COOK TIME” et “NA9 OFF” ou “COOK TIME” et “NA9 On” pour indiquer le statut des signaux sonores de la durée de cuisson. Pour effacer de l'afficheur, appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur), LOWER OFF (arrêt du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation). Répéter pour réactiver.

## Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée au mode Fahrenheit, mais peut être changée au mode Celsius.

**Changement :** Appuyer sur CUSTOM BROIL (cuisson au gril personnalisée) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fait entendre et “C” apparaît sur l'afficheur. Répéter pour revenir à Fahrenheit. Pour effacer, appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur), LOWER OFF (arrêt du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation).

## Minuterie

La minuterie peut être réglée en heures et minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée. La minuterie ne met pas en marche et n’arrête pas le four.

### Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie). Si aucune fonction n’est entrée après 4 minutes, l’affichage électronique du four retourne au mode d’affichage de l’heure.
2. Appuyer sur les touches fléchées HR ou MIN (haut ou bas) pour régler la durée.
3. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie) ou START/ENTER (mise en marche/entrer).

   Si on n’appuie pas sur cette touche en deçà de 4 minutes, l’affichage retourne au mode d’affichage de l’heure et la fonction programmée est annulée.

   À la fin de la durée réglée, si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre, suivis des signaux de rappel à intervalles de une minute.
4. Appuyer sur TIMER OFF (arrêt de la minuterie) en tout temps pour annuler la minuterie et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

   Noter qu’il ne faut pas appuyer sur la touche Off/Cancel (arrêt/annulation) parce que le four respectif s’éteindra.

   L’heure peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

## Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l’utilisation non intentionnelle des fours.

Lorsque la commande est verrouillée, seules les touches CLOCK (horloge), TIMER SET (réglage de la minuterie) et TIMER OFF (arrêt de la minuterie) fonctionnent.

Le verrouillage est préréglé en position désactivée, mais peut être activé.

**Verrouillage/déverrouillage des commandes :** Avant le verrouillage, s’assurer que les fours, la minuterie et la cuisson minutée sont à la position arrêt. Appuyer sur la touche START/ENTER (mise en marche/entrer) jusqu’à l’émission d'un seul signal sonore et l’affichage de “Loc” (verrouillage des commandes), une image d’un cadenas et “START?” (mise en marche?) apparaîtront sur l’afficheur du four pendant environ 5 secondes. Répéter pour déverrouiller et effacer “Loc” (verrouillage des commandes) de l’affichage.

## Contrôle de température du four

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four parce que l'ouverture de la porte du four et le fonctionnement par intermittence de l'élément ou du brûleur peuvent donner des mesures incorrectes.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. Aucun signe signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

| AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C) | CUIT LES ALIMENTS |
|---|---|
| 10°F (5°C) | ...un peu plus |
| 20°F (10°C) | ...modérément plus |
| 30°F (15°C) | ...beaucoup plus |
| -10°F (-5°C) | ...un peu moins |
| -20°F (-10°C) | ...modérément moins |
| -30°F (-15°C) | ...beaucoup moins |

**Pour ajuster le calibrage de la température du four :**

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) jusqu'à ce que l'afficheur du four indique le calibrage courant, par exemple, "0° CAL."
2. Sur les modèles à double four seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
3. Appuyer sur la touche fléchée TEMP (haut ou bas) pour augmenter ou pour diminuer la température par tranches de 10°F (5°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (15°C) et -30°F (-15°C).
4. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrer).

# UTILISATION DU FOUR

## Papier d'aluminium

**IMPORTANT :** Ne pas garnir le fond du four avec tout type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

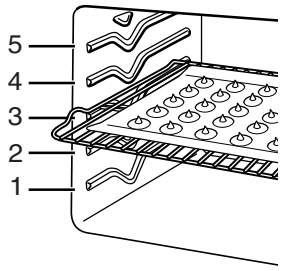
- Ne pas recouvrir la totalité de la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les résidus de renversement, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'environ 1 po (2,5 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.
- Lors de la cuisson par convection (sur certains modèles), ne pas recouvrir les aliments de papier d'aluminium.

## Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

**IMPORTANT :** Ne jamais placer les aliments ou les ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four. Des dommages permanents du fini en porcelaine pourraient en résulter.

### GRILLES

Positionner les grilles avant d'allumer le four. Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson. S'assurer que les grilles sont de niveau. Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.




| ALIMENT | POSITION DES GRILLES |
|---|---|
| Tartes congelées, gros rôtis, dindes et gâteaux des anges | 1 ou 2 |
| Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes | 2 |
| Biscuits, muffins, gâteaux et tartes non congelées | 2 ou 3 |

### USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément, de telle sorte qu'il faut laisser 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

| NOMBRE D'USTENSILES | POSITION SUR LA GRILLE |
|---|---|
| 1 | Centre de la grille. |
| 2 | Côte à côte ou légèrement décalés. |
| 3 ou 4 | Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre. |

## Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

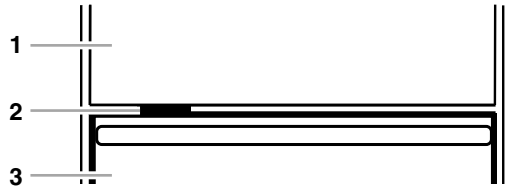
| USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS | RECOMMANDATIONS |
|---|---|
| **Aluminium légèrement coloré**<br>■ Croûtes légèrement dorées<br>■ Brunissage égal | ■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. |
| **Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ ou antiadhésif**<br>■ Croûtes brunes, croustillantes | ■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C).<br>■ Utiliser la durée de cuisson suggérée.<br>■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette.<br>■ Placer la grille au centre du four. |
| **Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson**<br>■ Brunissage faible ou non existant à la base | ■ Placer à la troisième position au bas du four.<br>■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson. |
| **Acier inoxydable**<br>■ Croûtes légèrement dorées<br>■ Brunissage inégal | ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson. |
| **Plats en grès**<br>■ Croûtes croustillantes | ■ Suivre les instructions du fabricant. |
| **Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four**<br>■ Croûtes brunes, croustillantes | ■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C). |

## Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, toujours se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande ou de la volaille. C'est la température interne qui importe et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer ½ po (1,25 cm) de plus et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande à deux ou trois endroits.

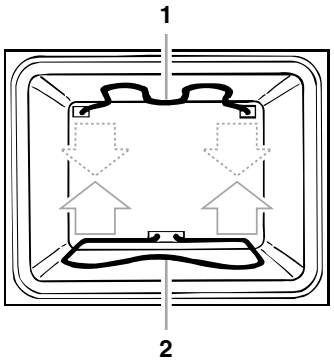
## Évent du four




*1. Four supérieur*
*2. Évent du four*
*3. Four inférieur*

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Son obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne jamais placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

# Cuisson au four et rôtissage




*1. Élément de cuisson au gril*
*2. Élément de cuisson au four*

### Système de réglage de la température ACCUBAKE®

(sur certains modèles)

Le système ACCUBAKE® règle électroniquement les niveaux de chaleur du four pendant le préchauffage et la cuisson au four pour maintenir une gamme de températures précises pour des résultats de cuisson idéale. Les éléments de cuisson au four et du gril s'allument et s'éteignent par intermittence. L'élément de cuisson au four deviendra rouge lorsque le programme est activé, mais non l'élément du gril. Cette caractéristique est automatiquement activée lorsque le four est utilisé.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre que la durée de préchauffage du four soit écoulée avant de placer l'aliment au four, excepté si la recette le recommande.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four et le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de cuisson au gril s'éteindront immédiatement. Ces éléments reviendront en fonction lorsque la porte sera fermée.

### Cuisson au four ou rôtissage :

1. Sur les modèles à double four seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Fermer la porte du four. L'affichage indiquera "door" et les éléments de chauffage ne chaufferont pas si la porte est ouverte durant la cuisson au four et le rôtissage.

2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

   Appuyer sur la touche fléchée TEMP (haut ou bas) pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

3. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrer).

   Une durée de préchauffage fera l'objet d'un compte à rebours et "PrE" apparaîtra sur l'affichage du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle atteint 170°F (77°C), la minuterie poursuivra le compte à rebours. Le réglage de la température peut être modifié en tout temps après avoir appuyé sur START/ENTER (mise en marche/entrer).

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fait entendre.

4. Appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur), LOWER OFF (arrêt du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) lorsque la cuisson est terminée.

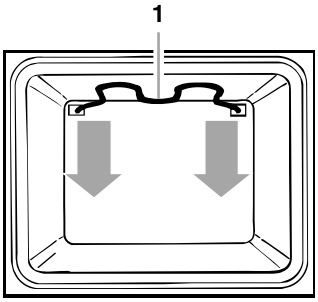
### Préchauffage

Après que l'on a appuyé sur START, le four commence un préchauffage de conditionnement minuté. "PrE" et la durée du compte à rebours apparaissent sur l'afficheur. À la fin du préchauffage de conditionnement, un signal sonore se fait entendre et la température sélectionnée apparaît sur l'afficheur.

Les températures de préchauffage sont affectées par divers facteurs tels que la température ambiante et les heures de pointe de consommation d'énergie. Il est normal que la température indiquée sur l'affichage diffère de la température réelle du four.

On recommande d'attendre encore 10 minutes après la fin de la durée de préchauffage de conditionnement avant de mettre les aliments au four lorsqu'on fait cuire des aliments comportant des levains tels que levure de bière, poudre à lever, bicarbonate de soude et oeufs.

# Cuisson au gril et cuisson au gril personnalisée




*1. Élément de cuisson au gril*

La cuisson au gril utilise une chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Durant la cuisson au gril, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four.

En cas d'ouverture de la porte durant la cuisson au gril, l'élément du gril s'éteint immédiatement et se rallume dès la fermeture de la porte.

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec l'appareil. Elles sont conçues pour écouler les jus et prévenir les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille avec du papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.

- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras qui reste pour l'empêcher de se cintrer.
- Retirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Des coupes très minces de poisson, volaille ou viande peuvent ne pas nécessiter d'être tournées.
- Après la cuisson au gril, retirer la lèchefrite lors de l'enlèvement de l'aliment. Des résidus de graisse cuiront sur la lèchefrite si on laisse celle-ci dans un four encore chaud, ce qui rend le nettoyage plus difficile.

### Cuisson au gril :

Avant la cuisson au gril ou avant la cuisson au gril personnalisée, placer la grille conformément au tableau de cuisson au gril.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer la lèchefrite au centre de la grille du four, le côté le plus long parallèle à la porte du four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y mettre l'aliment, excepté si la recette le recommande.

Fermer la porte.

1. Sur les modèles à double four seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
2. Appuyer sur CUSTOM BROIL (cuisson au gril personnalisée).
3. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrer).

   La température du four réglée apparaîtra sur l'affichage du four jusqu'à ce que le four soit éteint.
4. Appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur), LOWER OFF (arrêt du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) lorsque la cuisson est terminée.

### Cuisson au gril personnalisée :

Le changement de température lors de la cuisson au gril personnalisée permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les coupes plus épaisses et les aliments et les pièces de viande, de poisson et de volaille de forme inégale peuvent mieux cuire à des températures de cuisson plus basses.

1. Sur les modèles à double four seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
2. Appuyer sur CUSTOM BROIL (cuisson au gril personnalisée).
3. Appuyer sur la touche fléchée TEMP (haut ou bas) pour entrer une température autre que 500°F (260°C). La température de cuisson au gril peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
4. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrer).

   La température du four réglée apparaîtra sur l'affichage du four jusqu'à ce que le four soit éteint.
5. Appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur), LOWER OFF (arrêt du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) lorsque la cuisson est terminée.

### TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3 po (7 cm) de l'élément de cuisson au gril. Les durées de cuisson indiquées sont seulement des recommandations et peuvent être ajustées selon les goûts individuels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour un dessin, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

| ALIMENTS | POSITION DE LA GRILLE | DURÉE DE CUISSON minutes | |
|---|---|---|---|
| | | CÔTÉ 1 | CÔTÉ 2 |
| Poulet | | | |
| morceaux avec os | 3 | 17-20 | 17-20 |
| poitrines désossées | 4 | 11-16 | 11-16 |
| Poisson | | | |
| Filets ¼- ½ po (0,6-1,25 cm) d'épaisseur | 4 | 8-10 | 4-5 |
| Darnes ¾- 1 po (2-2,5 cm) d'épaisseur | 4 | 16-18 | 8-9 |
| Saucisses de Francfort | 4 | 5-7 | 3-4 |
| *Galettes de viande hachée ¾ po (2 cm) d'épaisseur bien cuites | 4 | 13-14 | 7-8 |
| Tranche de jambon précuit ½ po (1,25 cm) d'épaisseur | 4 | 8-10 | 4-5 |
| Côtelettes d'agneau 1 po (2,5 cm) d'épaisseur | 4 | 14-17 | 8-9 |
| Côtelettes de porc 1 po (2,5 cm) d'épaisseur | 4 | 20-22 | 10-11 |
| Bifteck 1 po (2,5 cm) d'épaisseur | | | |
| saignant-à point | 4 | 14-15 | 7-8 |
| à point | 4 | 15-16 | 8-9 |
| bien cuit | 4 | 18-19 | 9-10 |

*Placer jusqu'à 12 galettes, également espacées sur la grille de la lèchefrite.

## Cuisson par convection

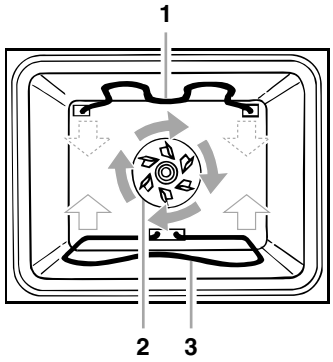
### (sur certains modèles)

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue continuellement la chaleur plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud maintient une température uniforme dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, en plus de donner des surfaces croustillantes tout en y scellant l'humidité pour des pains plus croustillants.

La plupart des aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 pour cent, surtout pour les gros rôtis et dindes.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de telle sorte que les surfaces demeurent exposées au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillage.
- Minimiser la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans rebords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dent par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou une sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à deux ou trois endroits.

## Cuisson au four et rôtissage par convection




*1. Élément de cuisson au gril*
*2. Ventilateur de convection*
*3. Élément de cuisson au four*

Durant la cuisson au four ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et au gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

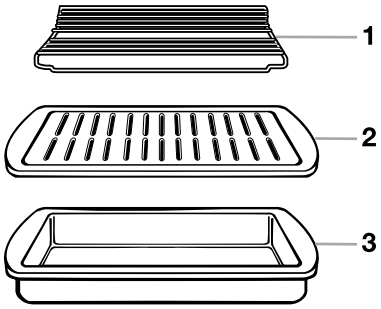
Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et au gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se rallument une fois la porte fermée.

- Pour des résultats de cuisson idéale, ne pas utiliser de papier d'aluminium.
- Réduire la température recommandée dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut également être diminuée. Consulter le livre de recettes fourni avec ce four pour de plus amples informations.

**Cuisson au four ou rôtissage par convection :**

Avant la cuisson au four ou le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors de l'utilisation de deux grilles, les placer aux positions 2 et 4.

Lors du rôtissage par convection, utiliser les grille à rôtissage sur le dessus de la lèchefrite et de sa grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, excepté si la recette le recommande.




*1. Grille à rôtissage*
*2. Grille de lèchefrite*
*3. Lèchefrite*

**1.** Appuyer sur CONVECT (UPPER) (four supérieur).

Fermer la porte du four. L'affichage indiquera "door" et les éléments de chauffage ne chaufferont pas si la porte est ouverte durant la cuisson au four et le rôtissage.

Appuyer sur la touche fléchée TEMP (haut ou bas) pour entrer une température autre que 325°F (165°C). La température de cuisson peut être réglée entre 170°F et 500°F (75°C et 260°C).

**2.** Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrer).

La durée de préchauffage fera l'objet d'un compte à rebours et "PrE" apparaîtra sur l'affichage du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (75°C).

Lorsque la température réelle atteint 170°F (75°C), l'afficheur du four poursuivra le compte à rebours. Le réglage de la température peut être modifié en tout temps après avoir appuyé sur START/ENTER (mise en marche/entrer).

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fait entendre.

**3.** Appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur), LOWER OFF (arrêt du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) lorsque la cuisson est terminée.

Utiliser le tableau suivant lors du rôtissage par convection des viandes et de la volaille.

**TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION**

| Aliment/ position de la grille | Durée de cuisson (en minutes) | Temp. du four | Temp. interne de l'aliment |
|---|---|---|---|
| **Boeuf, position de grille 2** | | | |
| **Rôti de côte** | | | |
| saignant | 20-25 | | 140°F (60°C) |
| à point | 25-30 | 300°F (149°C) | 160°F (71°C) |
| bien cuit | 30-35 | | 170°F (77°C) |
| **Rôti de côte** (désossé) | | | |
| saignant | 22-25 | | 140°F (60°C) |
| à point | 27-30 | 300°F (149°C) | 160°F (71°C) |
| bien cuit | 32-35 | | 170°F (77°C) |
| **Rôti de croupe ou d'aloyau** | | | |
| saignant | 20-25 | | 140°F (60°C) |
| à point | 25-30 | 300°F (149°C) | 160°F (71°C) |
| bien cuit | 30-35 | | 170°F (77°C) |
| **Pain de viande** | 20-25 | 325°F (163°C) | 170°F (77°C) |
| **Veau, position de grille 2** | | | |
| **Rôti de longe, de côte, de croupe** | | | |
| à point | 25-35 | 325°F (163°C) | 160°F (71°C) |
| bien cuit | 30-40 | | 170°F (77°C) |
| **Porc, position de grille 2** | | | |
| **Rôti de longe** (désossé) | 30-40 | 325°F (163°C) | 170°F (77°C) |
| **Rôti d'épaule** | 35-40 | 325°F (163°C) | 170°F (77°C) |
| **Jambon, position de grille 2** | | | |
| **Frais** (non cuit) | 25-35 | 300°F (149°C) | 170°F (77°C) |
| **Entièrement cuit** | 15-20 | 300°F (149°C) | 170°F (77°C) |
| **Agneau, position de grille 2** | | | |
| **Gigot, rôti d'épaule** | | | |
| à point | 25-30 | | 160°F (71°C) |
| bien cuit | 30-35 | 300°F (149°C) | 170°F (77°C) |
| ***Poulet, position de grille 2** | | | |
| **Entier** | | | |
| 3-5 lb (1,5-2,2 kg) | 20-25 | 325°F (163°C) | 185°F (85°C) |
| 5-7 lb (2,2-3,1 kg) | 15-20 | 325°F (163°C) | 185°F (85°C) |
| ***Dinde, position de grille 1 ou 2** | | | |
| 13 lb et au-dessous (5,85 kg) | 10-15 | 300°F (149°C) | 185°F (85°C) |
| Plus de 13 lb (5,85 kg) | 10-12 | 300°F (149°C) | 185°F (85°C) |
| ***Poulet de Cornouailles, position de grille 2 ou 3** | | | |
| 1-1,5 lb (0,5-0,7 kg) | 50-60 | 325°F (163°C) | 185°F (85°C) |

*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

## Cuisson minutée

**⚠AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, de faire cuire pendant une durée réglée et/ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne devrait pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.

**Réglage d'une durée de cuisson :**

1. Sur les modèles à double four seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou CONVECT UPPER (convection four supérieur) sur certains modèles.

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches à flèche HR et MIN (haut ou bas), pour entrer la durée de cuisson.

5. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrer).

   Le compte à rebours de l'heure de mise en marche et d'arrêt apparaît sur l'afficheur.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four.

   Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre, suivis des signaux de rappel à intervalles de 1 minute.

6. Appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur), LOWER OFF (arrêt du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

**Réglage de la durée de cuisson et de l'heure d'arrêt [Delay Start] (mise en marche différée) :**

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section "Horloge".

1. Sur les modèles à double four seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou CONVECT UPPER (convection four supérieur) sur certains modèles.

   Appuyer sur la touche à flèche TEMP (haut ou bas) pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches à flèche HR et MIN (haut ou bas), pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur DELAY START TIME (heure de mise en marche différée)
6. Appuyer sur les touches à flèche HR et MIN (haut ou bas) pour entrer l'heure de mise en marche.
7. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrer).

   L'heure de mise en marche est calculée et affichée automatiquement.

   "DELAY" et l'heure d'arrêt apparaissent aussi sur l'afficheur.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four.

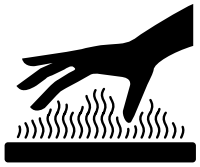
   Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre, suivis des signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
8. Appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur), LOWER OFF (arrêt du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

# ENTRETIEN DU FOUR

## Programme d'autonettoyage

(sur certains modèles)

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de brûlures**

**Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.**

**Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.**

**IMPORTANT :** La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l'évent du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Évent du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

**Préparation du four :**

- Sortir la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson du four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Enlever tout papier d'aluminium du four qui risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

- Nettoyer manuellement l’intérieur de la porte et une zone de 1 ½ po (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d’étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d’autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes sur le cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté restante afin de réduire la fumée et éviter des dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres. Ceci n’affectera pas la performance de cuisson.

### Comment fonctionne le programme :

**IMPORTANT :** Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l’acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Le programme d’autonettoyage utilise des températures très élevées, en brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage de 3 h 30 minutes, mais la durée peut être changée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 minutes pour des saletés légères et entre 3 h 30 minutes et 4 h 30 minutes pour des saletés moyennes à abondantes.

Lorsque le four est complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas essuyer les surfaces internes avant que le four ait complètement refroidi. Un chiffon humide et froid appliqué sur la surface interne du hublot de la porte avant le refroidissement complet risque de briser le hublot.

La lampe du four ne fonctionnera pas durant le programme d’autonettoyage.

Sur les modèles combinés, le four supérieur ne fonctionnera pas durant le programme d’autonettoyage.

### Autonettoyage :

Avant l’autonettoyage, s’assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Sur les modèles à double four seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
2. Appuyer sur AUTO CLEAN (autonettoyage).
3. Appuyer sur la touche à flèche HR (haut ou bas) pour établir une durée de nettoyage autre que 3 h 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 minutes et 4 h 30 minutes.
4. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrer).

   La porte du four inférieur se verrouillera automatiquement. “LOCKED” (porte verrouillée) apparaîtra sur l’afficheur du four. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four inférieur n’ait refroidi.

   Lorsque le programme est terminé et le four a refroidi, “End” (fin) apparaîtra sur l’afficheur du four inférieur et “LOCKED” (porte verrouillée) s’effacera.
5. Appuyer sur UPPER OFF (arrêt du four supérieur), LOWER OFF (arrêt du four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation) ou ouvrir la porte du four pour effacer l’affichage.

### Pour différer l'autonettoyage :

Avant de retarder la mise en marche de l’autonettoyage, s’assurer que l’horloge est réglée à la bonne heure du jour. Voir la section “Horloge”. S’assurer également que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Sur les modèles à double four seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).
2. Appuyer sur AUTO CLEAN (autonettoyage).

   Appuyer sur la touche à flèche HR (haut ou bas) pour établir une durée de nettoyage autre que 3 h 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 minutes et 4 h 30 minutes.
3. Appuyer sur STOP TIME (heure d’arrêt).
4. Appuyer sur les touches à flèches HR et MIN (haut et bas) pour entrer l’heure d'arrêt.
5. Appuyer sur START/ENTER (mise en marche/entrer).

   L’heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.

   La porte se verrouillera automatiquement et “LOCKED” (porte verrouillée), “DELAY” (délai), apparaîtront sur l’afficheur. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four ait refroidi.

   Lorsque l’heure de mise en marche sera atteinte, le four s’allumera automatiquement.

   Lorsque le programme est terminé et le four a refroidi, “End” (fin) apparaîtra sur l’afficheur du four inférieur et “LOCKED” (porte verrouillée) s’effacera.
6. Appuyer sur n'importe quelle touche ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage.

### Pour arrêter le programme d’autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur), LOWER OVEN (four inférieur) ou OFF/CANCEL (arrêt/annulation). Si la température du four est trop élevée, la porte demeurera verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas jusqu’à ce que le four inférieur ait refroidi.

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Le savon, l'eau et un linge doux ou une éponge sont suggérés en premier à moins d'avis contraire.

### **ACIER INOXYDABLE** (sur certains modèles)

Ne pas utiliser tampons à récurer garnis de savon, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

Frotter dans le sens du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable (non inclus) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour soumettre une commande.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un linge doux sans charpie.

- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

### EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Un nettoyant à vitre et des essuie-tout ou des tampons à récurer en plastique non abrasifs.

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

### TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

- Un nettoyant à vitre, un linge doux ou une éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

### CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyant à four.

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four est refroidi. Aux températures élevées, l'aliment réagit avec la porcelaine et des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

### GRILLES DU FOUR ET DE RÔTISSAGE

Programme d'autonettoyage :

Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Il faut ôter les grilles sinon elles se décoloreront et deviendront plus difficiles à faire glisser. Dans ce cas, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aideront à mieux glisser.

- Tampon en laine d'acier

### LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas nettoyer au programme d'autonettoyage.

- Nettoyant légèrement abrasif :

  Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque pour 1 gallon (3,75 L) d'eau :

  Laisser tremper pendant 20 minutes, ensuite frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.

- Nettoyant pour four :

  Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

**Émail vitrifié seulement, non le chrome**

- Lave-vaisselle

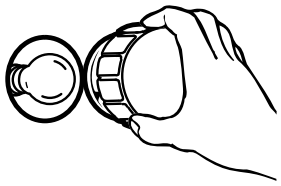
## Lampes du four

Les lampes du four ont des ampoules d'appareil ménager standard de 40 watts. Elles s'allument lorsque la porte du four est ouverte. Elles ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour les allumer ou les éteindre.

**Remplacement :**

Avant le remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner le couvercle en verre des ampoules au fond du four dans le sens antihoraire pour l'enlever.



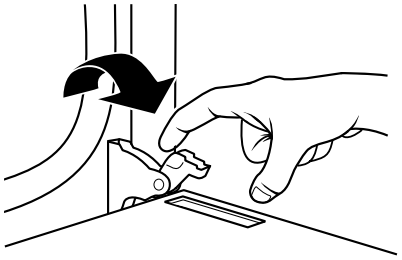
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever de la douille.
4. Replacer l'ampoule et le couvercle de l'ampoule en les tournant dans le sens horaire.
5. Reconnecter la source de courant électrique.

## Porte du four

Il n'est pas suggéré d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, suivre les instructions suivantes au besoin. La porte du four est lourde.

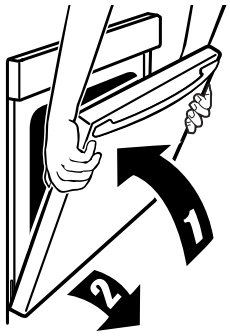
**Enlèvement :**

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Relever le verrou de charnière de chaque côté.



3. Fermer la porte du four le plus complètement possible.
4. Soulever la porte du four tout en la retenant de chaque côté avec les deux mains.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et l'éloigner du châssis de la porte du four.




**Réinstallation :**

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.

2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic alors que la porte est mise en place.

3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. S'assurer que la porte peut s'ouvrir et se fermer. Sinon, répéter les procédés d'enlèvement et d'installation.

# DÉPANNAGE

**Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.**

## Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?** Voir les instructions d'installation.

## Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?** Voir la section "Tableau de commande électronique".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur certains modèles, le mode Sabbat est-il réglé?** Voir la section "Mode Sabbat".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Sur les modèles à double four, l'autonettoyage est-il utilisé sur l'un des fours?** Quand un four est soumis à l'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé ou allumé.
- **Sur les modèles à double four, le four correct a-t-il été sélectionné?** Choisir d'abord UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

## La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?** Voir la section "Contrôle de température du four".

## L'afficheur indique des messages

- **L'afficheur indique-t-il "PF", "PF id=27" ou "PF id=30"?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section "Horloge".
- **L'afficheur indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?** Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Si le signal réapparaît faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

## Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?** Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, une mise en marche différée du programme d'autonettoyage a-t-elle été réglée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur les modèles à double four, l'autonettoyage est-il utilisé sur l'un des fours?** Quand un four est soumis à l'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé au programme d'autonettoyage.

## Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?** Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les Instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?** Voir la section "Contrôle de température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?** Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Le bon ustensile de cuisson a-t-il été employé?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?** Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?** Vérifier pour s'assurer que la pâte est étalée uniformément dans le plat.
- **La durée appropriée de cuisson a-elle été utilisée?** Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?** En ouvrant la porte pour vérifier la cuisson, la chaleur du four s'échappe, ce qui peut demander des durées de cuisson plus longues.
- **Les aliments cuits au four sont-ils trop bruns à la base?** Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes à tarte ont-ils bruni trop tôt?** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte, et/ou réduire la température de cuisson.

# ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

### Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront bien et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d’interaction avec la clientèle ou du centre de service désigné le plus proche de Whirlpool.

Pour des questions relatives aux produits, veuillez appeler sans frais le Centre d’interaction avec la clientèle de Whirlpool Canada Inc. au : **1-800-461-5681** de 8 h 30 à 17 h 30 (HNE).

Lundi à vendredi 8 h - 18 h HNE.

Samedi 8 h 30 - 16 h 30 HNE.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Références aux marchands locaux.

### Pour pièces, accessoires et service

Composer le **1-800-807-6777.** Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada Inc. sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

### Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada Inc. à l’adresse suivante :

Centre d’interaction avec la clientèle
Whirlpool Canada Inc.
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre le jour.

# GARANTIE SUR LES TABLES DE CUISSON, FOURS ENCASTRÉS ET CUISINIÈRES WHIRLPOOL®

## GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation paiera pour les pièces de rechange FSP® et la main-d'oeuvre de réparation pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool.

## GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR LA TABLE DE CUISSON CLEANTOP®

Sur les cuisinières en vitrocéramique et tables de cuisson en vitrocéramique, de la deuxième à la cinquième année à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation paiera pour les pièces de rechange FSP® pour la table de cuisson en vitrocéramique CLEANTOP®.

Whirlpool Corporation garantit que la table de cuisson en vitrocéramique ne subira pas de décoloration, que le motif sur la table de cuisson ne s'effacera pas par l'usure, que le joint en caouchouc entre la table de cuisson en vitrocéramique et le bord en porcelaine ne se fendra pas, que la surface de cuisson en vitrocéramique ne se fendra pas à cause d'un choc thermique et que les éléments de surface ne brûleront pas.

**Whirlpool Corporation ne paiera pas pour :**

1. Les visites de service pour rectifier l'installation de votre appareil ménager, pour enseigner comment utiliser votre appareil, pour remplacer des fusibles dans la maison ou corriger la filerie de la maison ou pour remplacer des ampoules d'éclairage accessibles au propriétaire.
2. Les réparations lorsque votre appareil est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
3. Le ramassage et la livraison. Votre appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, mésusage, abus, incendie, inondation, mauvaise installation, actes de Dieu, ou utilisation de produits non approuvés par Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada Inc.
5. Réparations à la table de cuisson en vitrocéramique CLEANTOP® si l'entretien n'a pas été fait tel que recommandé dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
6. Réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
7. Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'oeuvre de réparation pour les appareils utilisés en dehors du Canada.
8. Les frais de voyage ou de transport pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.
9. Tous frais de main-d'oeuvre durant la période de garantie limitée.

**WHIRLPOOL CORPORATION ET WHIRLPOOL CANADA INC. N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES SECONDAIRES OU ACCIDENTELS.**

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou accidentels de sorte que cette exclusion ou limitation peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à l'autre.

**À l'extérieur du Canada, cette garantie ne s'applique pas. Contacter votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.**

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" dans ce livret. Après avoir vérifié "Dépannage" une aide additionnelle peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en téléphonant au Centre d'interaction avec la clientèle de Whirlpool en composant le **1-800-461-5681** pour toute question concerment le produit. Pour pièces et service veuillez composer le **1-800-807-6777**.

5/00

**Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.**

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre appareil pour mieux obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître les numéros au complet de modèle et de série. Cette information est donnée sur la plaque signalétique des numéros de modèle et de série, située sur votre appareil tel qu'indiqué dans la section "Pièces et caractéristiques".

**Nom du marchand** _____

**Adresse** _____

**Numéro de téléphone** _____

**Numéro de modèle**_____

**Numéro de série** _____

**Date d'achat**_____

**8302147**

© 2003 Whirlpool Corporation.
Tous droits réservés.

® Marque déposée/TM Marque de commerce de Whirlpool, U.S.A.,
Emploi licencié par Whirlpool Canada Inc. au Canada

5/03
Imprimé aux É.-U.